ししゃもの豆知識

シシャモの由来

　シシャモは、「柳の葉の魚」を意味するアイヌ語のスス・ハムまたは、シュシュ・ハモから由来し、漢字で「柳葉魚」と書きます。　この由来には、諸説あり、アイヌの神様が地上に落ちて朽ちてゆ変えたという説であったり、飢饉に苦しむ川下の人々を救うため、柳の葉を魚に変えたという説であったりと、地域によって、いくつか言い伝えられています。

シシャモの生態

　シシャモは、日本にだけ分布する日本固有の魚です。

　しかも、北海道の太平洋岸にのみ生息し、１０月中旬～１１月下旬にかけて、特定の河川（十勝地方の十勝川、釧路地方の庶路川・新釧路川、日高地方の沙流川、胆振地方の鵡川など）に産卵のため遡上します。

　シシャモは、キュウリウオ科に属しますが、「キュウリウオ」という名は、野菜のきゅうりに似た匂いがするためにつけられたものです。キュウリウオ科の仲間は、シシャモのほかにキュウリウオ、チカ、ワカサギなどが含まれます。

シシャモの漁獲

　ししゃも漁業の大部分は、１０月～１１月を漁期とするししゃもこぎ網漁業で、河川へ遡上するため沿岸に集まってきたシシャモを漁獲します。

　シシャモの産地としては、胆振管内の鵡川町が有名ですが、実は十勝・釧路管内のシシャモ漁獲量は近年では全道の漁獲量の大半を占めており、主要な産地となっています。

※ししゃもの漁獲方法の詳細は、北海道の漁業図鑑のＨＰ（こちら外部のサイトに移動しますからどうぞ）をご覧下さい。

ししゃも漁

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| ししゃもこぎ網漁業 |  | 漁獲後の仕分け作業風景 |  |  |

シシャモにはカルシウムが豊富に含まれています！

　「シシャモ」は、とにかくカルシウムが豊富で、さらにカルシウムの吸収を助けるビタミンＤ、若返りビタミンといわれるビタミンＥが含まれています。「骨粗しょう症」や「老化防止」などに効果が期待されます。

　食べ方は一般的な塩焼きのほか、天ぷら、フライ、から揚げ、甘露煮などで楽しめます。